



Neblus

Cód produto: 510413 - 750 ml

FICHA TÉCNICA



Nome: Neblus

País: Chile

Região: D.O. Vale do Casablanca

Linha: Neblus

Variedade: 90% Syrah
10% Merlot.

Produção: Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de inox com controle de temperatura por 7 dias, maceração pós-fermentativa durante mais 7 dias. Amadurecimento em barricas de carvalho francês de tostagem média por 18 meses, o vinho é engarrafado sem filtração e permanece por 6 meses em adega antes de ser comercializado.

Análise Sensorial:

Visual: Vermelho rubi com reflexos violáceos.

Olfativa: Delicados aromas de frutas escuras em compota, com notas de violeta, além de toques de chocolate e um agradável tostado.

Gustativa: Seco, boa acidez, encorpado, com grande concentração de sabores, taninos muito finos, longa persistência e final macio.

Harmonizações: Carnes Vermelhas, Embutidos, Massas com molho intenso, Queijos Curados

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Premiações: Medalha Bronze, Medalha Ouro, Medalha Prata, Outras Premiações, Patricio Tapia, Wine & Spirits, Wine Enthusiast

Safra 2012 91 pontos Wine Enthusiastic;
Safra 2012 91 pontos Guia Descorchados Patricio Tapia;
Safra 2012 Medalha de Ouro Mundus Vini;
Safra 2011 Medalha de Prata Decanter Asia Wine Awards;
Safra 2011 90 pontos Wine Advocate;
Safra 2011 93 pontos James Suckling;
Safra 2011 91 pontos Wine Enthusiastic;
Safra 2011 Medalha de Ouro Catador W;
Safra 2011 94 pontos Guia de Vinhos do Chile La Cav;
Safra 2011 93 pontos Guia Descorchados Patricio Tapia;
Safra 2009 92 pontos Wine & Spirits;
Safra 2009 92 pontos La Cav;
Safra 2007 Medalha de Ouro Hyatt Wine Awards;
Safra 2000 Medalha de Bronze International Wine Challenge UK (Inglaterra);
Safra 2000 Medalha de Prata Annual Wines of Chile Awards Chile.

teor alcoólico: 13,5% Vol.

EAN: 7804350000092

DUN: 27804350000096

UNIDADE

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO
33 cm	7 cm	7 cm	1,470 kg

CAIXA

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO	EMBALAGEM
33,5 cm	24,5 cm	33 cm	18,000 kg	6 x 750 ml

PALETIZAÇÃO

LASTRO	ALTURA	TOTAL
14 cxs	4 cxs	56 cxs